

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 12681

14 maart 2016

Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, Registratie productdossier (Pane Toscano (BOB))

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad L 058 van de Europese Unie van 4 maart 2016 bekend.

Met onderstaande verordening wordt de inschrijving van een productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2016/303 VAN DE COMMISSIE van 1 maart 2016 tot inschrijving van een benaming in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pane Toscano (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen([1]), en met name artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Italië tot registratie van de benaming „Pane Toscano” bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*([2]).

(2) Door middel van de aankondiging van bezwaar van 12 november 2013 en het met redenen omklede bezwaarschrift van 10 december 2013 heeft het Verenigd Koninkrijk overeenkomstig artikel 51, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bezwaar aangetekend tegen de registratie. Door middel van de aankondiging van bezwaar van 12 november 2013, die op 19 november 2013 in het postregister van de Commissie is geregistreerd, heeft België overeenkomstig artikel 51, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bezwaar aangetekend tegen de registratie. De door België toegestuurde aankondiging van bezwaar bevatte reeds alle elementen van een met redenen omkleed bezwaarschrift. Bij brief van 15 januari 2014 heeft België een nog uitgebreider met redenen omkleed bezwaarschrift toegestuurd overeenkomstig artikel 51, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012. De twee bezwaren werden ontvankelijk geacht.

(3) Bij brieven van 24 januari 2014 en 13 februari 2014 heeft de Commissie Italië en het Verenigd Koninkrijk enerzijds en Italië en België anderzijds verzocht om overeenkomstig hun interne procedures op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.

(4) De partijen hebben geen overeenstemming bereikt.

(5) Aangezien geen overeenstemming is bereikt, moet de Commissie een besluit nemen overeenkomstig de in artikel 52, lid 3, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde procedure.

(6) Overeenkomstig artikel 10, lid 1, onder a) en d), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 hebben de indieners van bezwaar aangevoerd dat de registratie van „Pane Toscano” als beschermde oorsprongsbenaming in strijd is met artikel 5 en artikel 7, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en dat de naam „Pane Toscano” een soortnaam is.

(7) De indieners van bezwaar voeren aan dat de in Toscane geoogste zachte tarwe bestaat uit rassen die veelvuldig in grote delen van het land worden geteeld. Deze rassen niet kunnen worden beschouwd als inheemse of specifiek Toscaanse rassen. De verwerking van het graan die in het afgebakende geografische gebied plaatsvindt om volkorenmeel van het type „0” te krijgen is vergelijkbaar met die welke overal in Italië en in heel Europa plaatsvindt. Aangezien het mengen van verschillende kwaliteiten zachte tarwe noodzakelijk is om de juiste mix te krijgen voor het beoogde gebruik van het vereiste meel, zijn het de technische kenmerken van het meel die typerend zijn voor het product, en niet de oorsprong van de zachte tarwe. De technische kenmerken van het volkorenmeel van zachte tarwe van het type „0” dat voor de bereiding van „Pane Toscano” moet worden gebruikt, zijn generisch en niet specifiek voor Toscane. De aanvraag is tegenstrijdig: in punt 5.2 wordt gesteld dat de hoge voedingswaarde en de goede verteerbaarheid van het product te danken zijn aan het gebruik van een meelmengsel, terwijl in punt 3.3 het gebruik van slechts een enkele specifieke soort volkorenmeel van zachte tarwe van het type „0” wordt vermeld. In de aanvraag is het causale verband tussen het geografische

gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product niet aangegeven. Dit blijkt des te meer uit het feit dat bij het opstellen van het enig document moest worden verwezen naar de „grondige kennis" waarover de producenten beschikken bij het vervullen van hun rol, die als „van cruciaal belang" (in de Engelse versie: „the most important [element]") wordt gezien in een „context waarbij verschillende elementen op elkaar inwerken". Dat het meel in de fabriek moet worden opgeslagen tijdens een voldoende lange periode om de zogenaamde „maturazione" te waarborgen, is niet specifiek. Dat is een gangbare praktijk die op grote schaal in de hele Europese Unie wordt toegepast. De voor registratie voorgestelde naam „Pane Toscano" wordt veelvuldig in heel Toscane gebruikt voor verschillende soorten brood die wellicht niet volgens het in de aanvraag omschreven procedé worden geproduceerd. Voorts wordt „Pane Toscano" in Italië beschouwd als synoniem van brood zonder zout.

(8) In de follow-up van de bezwaarprocedure hebben de indieners van bezwaar ook aangevoerd dat er in het productdossier bepalingen over de oorsprong van de zaden hadden moeten staan en dat de invloed van de temperatuur op de kenmerken van het meel, zoals de aanvrager beweert, niet wetenschappelijk bewezen is.

(9) Niettegenstaande de bovenstaande argumenten van de indieners van bezwaar dient de naam „Pane Toscano" om de onderstaande redenen te worden ingeschreven als beschermde oorsprongsbenaming.

(10) De te registreren naam verwijst naar het product „brood" en niet naar het meel of de tarwe. Daarom moet het product „brood" voor ogen worden gehouden wanneer wordt nagegaan of het product de kwaliteit of de kenmerken bezit die voornamelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan een specifieke geografische omgeving met de daaraan inherente natuurlijke en menselijke factoren.

(11) De kwaliteit en de kenmerken van het product met de benaming „Pane Toscano" die hoofdzakelijk aan de specifieke geografische omgeving toe te schrijven zijn, zijn uitvoerig beschreven in het enig document en het productdossier: de goede houdbaarheid, het aroma van geroosterde hazelnoten, de „flauwe", m.a.w. ongezouten smaak van het kruim, de krokante korst, de onregelmatige gaten van het kruim en de witte tot ivoorwitte kleur, de hoge voedingswaarde en goede verteerbaarheid dankzij, enerzijds, het gebruik van een mengsel van verschillende tarwerassen met weinig gluten en met de voedingswaarde van meel dat op natuurlijke wijze de oorspronkelijke tarwekiemen bevat (in tegenstelling tot de tegenwoordig wijdverspreide praktijk waarbij tarwekiemen tijdens de verwerking worden toegevoegd) en, anderzijds, het feit dat er van oudsher geen zout in de ingrediënten wordt gebruikt.

(12) Deze specifieke kwaliteiten en kenmerken zijn voornamelijk toe te schrijven aan de natuurlijke en menselijke factoren die in de geografische omgeving van het afgebakende geografische gebied aanwezig zijn.

(13) Zoals aangegeven door de aanvrager ligt het verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de productkenmerken van „Pane Toscano" BOB in het langdurig verwerkingsproces tot brood, waardoor de zuurdesem uit het ongezouten meel met tarwekiemen de bestanddelen kan opnemen die tijdens het bakken zorgen voor de smaak, het uiterlijk en de houdbaarheid die typisch zijn voor het brood. De tarwekiemen, die van nature in het meel aanwezig zijn na het maalproces dat gedetailleerd in het productdossier is beschreven, beïnvloeden tegelijk de voedingswaarde van „Pane Toscano" en het rijsproces. De tarwekiemen zijn immers rijk aan enzymen die helpen bij de afbraak van de samengestelde suikers. Het deskundig gebruik van zuurdesem schept de voorwaarden voor melkzuurgisting, waardoor bestanddelen ontstaan die tijdens het bakken het brood zijn typische aroma en smaak geven. Met name moet de zuurdesemstarter interageren met meel dat overeenstemt met de in het productdossier aangegeven kenmerken (een lage hardheid, een lage W-waarde en een gemiddelde P/L-waarde). Door de zeer specifieke klimatologische omstandigheden worden die kenmerken eerder aangetroffen in meel van tarwerassen die in Toscane worden geteeld, dan in meel van naburige gebieden. Dat er geen zout wordt gebruikt, is van invloed op de gistingsprocessen en is ook duidelijk bepalend voor de smaak. In deze context van verschillende op elkaar inwerkende elementen zijn de rol van de bakkers en hun kennis, met name van de kwaliteitsparameters, de bereiding van de zuurdesem en de rijs- en bakfasen, van het grootste belang. De menselijke en de natuurlijke factoren zijn heel nauw met elkaar verweven en vormen samen een dynamische structuur die de algemene band vormt tussen het gebied en de kwaliteit van het product.

(14) Tegenover dit door de aanvrager geschetste beeld hebben de indieners van bezwaar een weinig overtuigende redenering opgezet, die de gegrondheid van de aanvraag niet aantast.

(15) Dat de rassen van zachte tarwe die voor de productie van het product met de benaming „Pane Toscano" worden gebruikt, niet specifiek zijn voor Toscane en in andere Italiaanse en Europese regio's worden aangetroffen, is niet relevant. De tarwerassen die voor de productie van „Pane Toscano" mogen worden gebruikt, zijn in het productdossier niet vermeld als element van de specificiteit op zich. Tal van tarwerassen die voor het bereiden van het meel voor de „Pane Toscano" mogen worden gebruikt, hebben feitelijk hun oorsprong in Toscane, maar daar gaat het niet om. In het productdossier en het enig document staat dat het belangrijkste element de impact van de omgeving op de tarwe is. De tarwerassen delen weliswaar hetzelfde genetische

erfgoed, maar door de invloed van de klimatologische omstandigheden ontwikkelen zij specifieke kenmerken. Als dezelfde rassen in andere gebieden worden geteeld, zelfs in gebieden die aan Toscane grenzen, hebben zij niet dezelfde commerciële en technische parameters die voor de productie van „Pane Toscano” vereist zijn. In dit specifieke geval leiden de Toscaanse fenotypen van die tarwerassen, die aan de klimatologische omstandigheden, en met name de minimumtemperaturen, toe te schrijven zijn, tot meel met specifieke parameters (hardheid, W-waarde en P/L-waarde) die voor de productie van „Pane Toscano” geschikt zijn.

(16) In het licht van het bovenstaande blijkt ook de opmerking als zouden de technische kenmerken van het voor de productie van „Pane Toscano” vereiste meel van zachte tarwe – dat geen volkorenmeel is zoals de indieners van bezwaar stellen, maar slechts meel dat tarwekiemen bevat – generisch zijn, ongegrond te zijn.

(17) Volgens de definitie van „beschermde oorsprongsbenaming” is het niet noodzakelijk dat het product wordt geproduceerd door middel van een procedé dat specifiek is voor het afgebakende geografische gebied. Daarom kunnen het procedé voor het vermalen van de korrels tot meel en de opslag van het meel in de fabriek in dit verband niet worden aangevochten. Zij zijn in het productdossier beschreven omdat de producenten kennis moeten kunnen nemen van de concrete bijzonderheden betreffende deze procedés. Hoe het ook zij, in dit bewuste geval is het maalprocedé specifiek van aard. Het draagt immers bij tot een van de belangrijkste kenmerken van het eindproduct doordat het ervoor zorgt dat de oorspronkelijke tarwekiemen in het meel kunnen worden behouden.

(18) De bepaling betreffende het mengen van de tarwerassen om de juiste, voor de productie van „Pane Toscano” vereiste mix te verkrijgen, doet geen afbreuk aan het belang van de oorsprong van de tarwe. Integendeel, zij kan worden opgevat als een bevestiging dat de rassen op zich niet relevant zijn. Bovendien moet de kennis van het vermengen van de rassen worden aangemerkt als menselijke factor die deel uitmaakt van de geografische omgeving.

(19) Er is geen tegenspraak in punt 5.2 van het enig document: de woorden „het gebruik van meelmengsels met weinig gluten” moeten worden gelezen als „het gebruik van een mengsel van tarwerassen”, zoals duidelijk kan worden afgeleid uit de lectuur van zowel het enig document als het productdossier, en met name uit punt 5.1 van dit laatste.

(20) Het is niet juist dat de rol en de kennis van de bakkers als „het belangrijkste” element van het verband worden omschreven. Dit is een vertaalfout in de Engelse versie van het enig document. In het enig document staat dat in de context waarbij verschillende elementen op elkaar inwerken, de rol van de producenten van cruciaal belang is („di assoluta importanza”). Het kan niet worden betwist dat het grote belang van de menselijke factor als element van het verband tussen enerzijds de kwaliteit van een product met beschermde oorsprongsbenaming en anderzijds het afgebakende geografische gebied, in overeenstemming is met artikel 5 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(21) De bewering dat de voorgestelde naam „Pane Toscano” veelvuldig in heel Toscane wordt gebruikt voor verschillende soorten brood die wellicht niet volgens de in de aanvraag omschreven methode worden geproduceerd, is ongegrond. Dat een benaming waarvoor een aanvraag tot registratie is ingediend, blijkt te worden gebruikt voor producten die niet onder de bepalingen van het voorgestelde productdossier vallen, belet niet dat die benaming wordt geregistreerd. Het doel van de registratie kan, juridisch gezien, de harmonisatie zijn van de methoden voor de productie van het onder een bepaalde naam in de handel gebrachte product. De bewering dat in Italië de benaming „Pane Toscano” synoniem is van brood zonder zout, wordt door geen enkel bewijs gestaafd. Bovendien moet worden opgemerkt dat tijdens de nationale bezwaarprocedure geen bezwaar is gemaakt tegen de registratie van de benaming „Pane Toscano” als beschermde oorsprongsbenaming.

(22) Dat er bepalingen over de oorsprong van de zaden nodig waren, is niet afdoende gemotiveerd. De conclusies over de invloed van de temperatuur op de kenmerken van de in Toscane geteelde tarwe zijn het resultaat van een studie over klimaateffecten die gebaseerd is op statistische gegevens die over een periode van 29 jaar zijn verzameld. De indieners van bezwaar hebben geen positieve bewijzen voorgelegd die die studie weerleggen.

(23) In het licht van het voorgaande moet de benaming „Pane Toscano” worden ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.

(24) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité kwaliteitsbeleid inzake landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De benaming „Pane Toscano” (BOB) wordt ingeschreven in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen.
Met de in de eerste alinea vermelde benaming wordt een product aangeduid van categorie 2.3. Brood,



gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren, als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie([3]).

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het Publicatieblad van de Europese Unie.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 1 maart 2016.

Voor de Commissie
De voorzitter
Jean-Claude JUNCKER

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

([2]) PB C 235 van 14.8.2013, blz. 19.

([3]) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).